



412082S-2018



河南润泽源食品有限公司企业标准

Q/HRS 0005S-2018

---

# 维生素强化果味饮料

2018-07-11 发布

2018-07-11 实施

---

河南润泽源食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南润泽源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘有明、程国旺。

H N

Q B

# 维生素强化果味饮料

## 1 范围

本标准规定了维生素强化果味饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水(经过滤、反渗透)为原料,加入浓缩果汁(浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩桃汁、浓缩草莓汁)、白砂糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、维生素 C (抗坏血酸)、维生素 B<sub>1</sub> (盐酸硫胺素)、维生素 B<sub>6</sub> (盐酸吡哆醇)、维生素 B<sub>12</sub> (氰钴胺)、烟酸、牛磺酸、柠檬酸、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、三氯蔗糖、柠檬黄、日落黄、诱惑红、山梨酸钾、苯甲酸钠、食品用香精(苹果味香精、柠檬味香精、桃味香精、草莓味香精、杂果味香精)中的多种,经调配、杀菌、灌装、包装而制成的果汁含量的 $\geq 2.5\%$ 维生素强化果味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 浓缩果汁(浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩桃汁、浓缩草莓汁)应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 维生素 C (抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.7 维生素 B<sub>1</sub> (盐酸硫胺素)应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.8 维生素 B<sub>6</sub> (盐酸吡哆醇)应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.9 维生素 B<sub>12</sub> (氰钴胺)应符合《中华人民共和国药典》2015 年版二部的规定。
- 2.1.10 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.11 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.14 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.15 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.16 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。

- 2.1.17 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.18 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.19 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.20 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.21 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.22 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.23 食品用香精(苹果味香精、柠檬味香精、桃味香精、草莓味香精、杂果味香精)应符合 GB 30616 的规定。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
性 状	液体	从样品中取出 1 瓶,将本品倒入一烧杯中,自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味,微甜、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质,允许少量沉淀	

## 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法	
可溶性固形物(20℃,折光计法), %	≥	0.2 GB/T 12143	
总酸(以柠檬酸计), g/L	≥	0.1 GB/T 12456	
pH 值		2.0~5.0 GB/T 5750	
铅(以 Pb 计), mg/L	≤	0.3 GB 5009.12	
乙酰磺胺酸钾, g/kg (适用于添加乙酰磺胺酸钾的产品)	≤	0.3 GB/T 5009.140	
环己氨基磺酸钠(以环己氨基磺酸计), g/kg (适用于添加环己氨基磺酸钠的产品)	≤	0.65 GB 5009.97	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯, g/kg (适用于添加天门冬酰苯丙氨酸甲酯的产品)	≤	0.6 GB 5009.263	
三氯蔗糖, g/kg (适用于添加三氯蔗糖的产品)	≤	0.25 GB 22255	
柠檬黄(以柠檬黄计), g/kg	适用于仅添加柠檬黄的产品	≤	0.1 GB 5009.35
	适用于同时添加柠檬黄、日落黄的产品	≤	0.05
日落黄(以日落黄计), g/kg	适用于同时添加柠檬黄、日落黄的产品	≤	0.05 GB 5009.35

诱惑红（以诱惑红计），g/kg	仅适用于添加诱惑红的的产品	≤	0.1	GB 5009.141
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	适用于仅添加山梨酸钾的产品	≤	0.5	GB 5009.28
	适用于同时添加山梨酸钾、苯甲酸钠的产品	≤	0.25	
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	适用于仅添加苯甲酸钠的产品	≤	1.0	GB 5009.28
	适用于同时添加山梨酸钾、苯甲酸钠的产品	≤	0.5	
烟酸，mg/kg	适用于添加烟酸的产品		3~18	GB 5009.89
牛磺酸，g/kg	适用于添加牛磺酸的产品		0.4~0.6	GB 5009.169
维生素 C，mg/kg	适用于添加维生素 C 的产品		250~500	GB 5009.86
维生素 B <sub>1</sub> （盐酸硫胺素），mg/kg	适用于添加维生素 B <sub>1</sub> 的产品		2~3	GB 5009.84
维生素 B <sub>6</sub> （盐酸吡哆醇），mg/kg	适用于添加维生素 B <sub>6</sub> 的产品		0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B <sub>12</sub> （盐酸氰钴胺），μg/kg	适用于添加维生素 B <sub>12</sub> 的产品		0.6~1.8	GB/T 5009.217 或 GB 5413.14
展青霉素，μg/kg	适用于添加浓缩苹果汁的产品	≤	20	GB 5009.185
同一功能的食品添加剂（防腐剂、相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。				

## 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数（CFU/mL）	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群（CFU/mL）	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌*（CFU/mL） ≤	10				GB 4789.15
酵母*（CFU/mL） ≤	10				GB 4789.15
沙门氏菌（/25 mL）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌（CFU/mL）	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行；					
*霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准 GB 7101。					

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、pH 值、可溶性固形物、总酸、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

维生素强化果味饮料是以生活饮用水(经过滤、反渗透)为原料,加入浓缩果汁(浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩桃汁、浓缩草莓汁)、白砂糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、维生素 C (抗坏血酸)、维生素 B<sub>1</sub> (盐酸硫胺素)、维生素 B<sub>6</sub> (盐酸吡哆醇)、维生素 B<sub>12</sub> (氰钴胺)、烟酸、牛磺酸、柠檬酸、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、三氯蔗糖、柠檬黄、日落黄、诱惑红、山梨酸钾、苯甲酸钠、食品用香精(苹果味香精、柠檬味香精、桃味香精、草莓味香精、杂果味香精)中的多种,经调配、杀菌、灌装、包装而制成的果汁含量的 $\geq 2.5\%$ 维生素强化果味饮料。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定,参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准 GB 7101 中的规定。

河南润泽源食品有限公司

QB